



QR code  
Tous Anti Covid

# BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

## LA CARTE DE LA MER

### MENU EXPRESS

UNIQUEMENT LE MIDI ET LE SOIR DE 19H A 20H  
DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert, boisson non comprise **19 €**

Entrée + Plat + Dessert, boisson non comprise **25 €**

#### ENTRÉE AU CHOIX

Les 6 huîtres Fines de Claire n°4

Œufs Mimosa

Terrine de fritons de Canard, salade verte

#### PLAT AU CHOIX

Filet de merlu cuit plancha, petits légumes, pistou

Saucisse de Toulouse braisée, purée de pomme de terre

Linguine à la carbonara

#### DESSERT AU CHOIX

Petite faisselle, fraises, coulis de fruits rouges

Moelleux au Chocolat, cœur coulant caramel, glace Vanille

Crème brûlée à la Vanille

### MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

Plat + Dessert + Boisson **11.90€**

#### PLAT & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Saucisse de toulouse

Filet de merlu cuit plancha

#### DESSERT AU CHOIX

Moelleux au Chocolat coulant au caramel, glace Vanille

2 Boules de glace au choix

### CARTE DES BOISSONS

Le Cocktail du moment : <b>Le Spritz</b>		10.00€
Coupe de Champagne Delamotte (blanc de blanc)	12cl	15.00€
Côtes de Provence AOP Minuty prestige (Rosé Ou Blanc)	12cl	10.00€
Perrier Fines Bulles ou Vittel	50cl	4.20 €
Vittel	50cl	4.20 €
Jus de fruits	25cl	4.00 €
Bière pression 1664	25cl	4.20 €
Café		3.00 €
Thé		4.90 €

### MENU BEAUX ARTS

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

Entrée + Plat + dessert **47 €**

Boisson non comprise

#### ENTRÉE

**13 €**

Les 9 huîtres Fine de Claire n°4

Velouté d'artichaut, crème à la noisette

Pot de Tarama blanc, Toasts de pain de campagne

Filets de maquereau marinés, céleri rémoulade

Œuf Mollet, petits pois, chips de chorizo, gelée au muscat

Terrine de Foie gras de Canard, chutney Rhubarbe (suppl. 3€)

Les 6 escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel

Chair de Tourteau aux herbes, crémeux d'avocat, agrumes

Thon juste saisi, sésame, légumes croquants, vinaigrette Thai

Soupe de poissons, rouille et croutons


#### PLAT

**29 €**

Tartare de Bœuf race Aubrac, frites et salade

Filet de truite de la mer, légumes rôtis, sauce pistou Basilic

Cœur de Rumsteck race Aubrac, pommes grenailles, sauce poivre

Tomate farcie des Beaux arts (protéine de soja) 

La Zarzuela « des Vieux Fourneaux »

(moules, joue de lotte, encornets, langoustines, merlu)

Sole Meunière, purée de pommes de terre (suppl. 10€)

Le Cassoulet des Beaux Arts

Dorade entière rôtie, gnocchi aux girolles, sauce vigneronne

Filet de bar cuit plancha, boulgour, Pistou de Tomate confite

Saucisse de Toulouse braisée, purée de pomme de terre maison

#### DESSERT

**11 €**

Baba Au Rhum Royal, chantilly

Café gourmand

Salade de fraises, balsamique, chantilly à la fraise et sorbet basilic

Crème brûlée à la Vanille

Les profiteroles « des Beaux-Arts »

Moelleux au chocolat, coulant caramel, glace vanille

Crêpes flambées au Grand Marnier (suppl. 1.50€)

Assiette de fromages de chez Xavier

Tartare d'ananas au citron vert, gingembre, streuzel, glace coco

### LES HUÎTRES

les 3

les 6

Les Fines de Claire n°4	4,50 €	9,00 €
Les Fines de Claire n°3	9,30 €	18,60 €
Les Creuses ISIGNY n°2	12,30 €	23,00 €
Les Spéciales Gillardeau n°3	12,90 €	25,60 €
Les Creuses de Normandie n°3	8,50 €	16,50 €

### LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

#### Le Plateau Royal

**1 pers. 63,50 € 2 pers. 126,00 €**

Crustacés : 1/2 Tourteau, 1/2 Homard, 2 Langoustines,  
3 Crevettes roses

3 Fines de Claire n°4, 2 Creuses de Normandie n° 3,

2 Fines de Claire n°3, 2 Creuses ISIGNY n°2

Coquillages : Bulots, Crevettes grises

#### Le Plateau "Beaux-Arts"

**1 pers. 45,50 € 2 pers. 90,00 €**

Crustacés : 1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses,

1 Langoustine

3 Fines de Claire n°4, 2 Creuses de Normandie n° 3, 2 Creuses ISIGNY n°2,

2 Fines de Claire n°3

Coquillage : Bulots

#### Le Plateau du Mareyeur

**53,50 €**

Crustacés : 1/2 Tourteau, 1/2 Homard,

4 Crevettes roses, 3 Langoustines

Coquillage : Bulots

#### L'assiette de l'Écailler

**24,50 €**

Crustacés : 3 Crevettes roses

Assortiment de 6 Huîtres : 3 Fines de Claire n°4, 2 Creuses de Normandie,

1 Creuse ISIGNY n°2

Coquillage : Bulots

#### Le Plateau Dégustation 9 Huîtres 27,50 €

3 Fines de Claire n°3, 3 Creuses ISIGNY n°2

3 Creuses de Normandie n°3

### LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

1/2 Homard	26,50 €
1/2 Tourteau	10,00 €
Crevettes roses (les 6)	13,90 €
Crevettes grises (environ 150 g)	10,90 €
Langoustines (les 6)	28,00 €
Bulots (environ 300g)	10,20 €

Prix nets service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.